



L'INF

de La POISSONNERIE française

N°64 novembre au 15 décembre 2022



Disparition de Monsieur JESSEL, l'hommage de la Poissonnerie française à un grand Monsieur



12 DÉCEMBRE, DERNIER DÉLAI pour vous inscrire au compte AT/MP dématérialisé P. 11

HAUSSE DU PRIX DE L'ÉNERGIE, front commun des branches professionnelles P. 13

DURÉE MINIMALE DU TEMPS de travail à temps partiel P. 19

FRANCE FILIÈRE PÊCHE, des projets pour diminuer l'impact environnemental de la pêche P. 22 et 23

Vente directe et concurrence des pêcheurs : les règles à respecter



Des produits de la mer frais livrés au rythme des criées !

DÉCOUVREZ la première plateforme de vente en ligne de produits de la mer, **en direct des criées**, à destination des professionnels.



Accédez à une **large gamme** de produits de qualité :

- Poissons entiers, filets, portions
- Coquillages et crustacés (vivants et cuits)
- Céphalopodes

de 100 à 150 espèces
en direct de la criée

www.clicocéan.fr



Gagnez du temps et anticipez vos commandes tout en bénéficiant de notre savoir-faire : nos achats sur **33 criées** françaises sont transformés et préparés dans nos **22 ateliers** situés au plus près des ports

Nos clients témoignent

« Je passe mes commandes en ligne le soir, quand je suis disponible, souvent après avoir fermé ma poissonnerie. »

« En un clic, je commande tous les produits que j'ai l'habitude de proposer sur mon étal. »

« J'avais peur de perdre le contact humain mais finalement j'ai régulièrement mon commercial qui me conseille sur des produits qui pourraient m'intéresser. »



Océalliance
— l'Océan pour origine —

Connectez-vous !

Contact : service-clients@clicocéan.fr
Tel. 02 97 37 13 23



Silvère Moreau
Président de l'OPEF



Chèr(e)s Collègues,

Cette fin d'année est difficile pour votre organisation. Nous avons perdu en quelques semaines notre ancien président, une figure de la profession et seulement quelques jours plus tard notre collègue de la Confédération de la Boucherie, Olivier FISHER, avec qui nous avons pendant les 4 dernières années énormément travaillé à la réécriture de la convention collective. L'un comme l'autre, nous laisseront un grand vide. Monsieur JESSEL était une figure, un personnage, un passionné comme on en rencontre peu. Nous lui dédions une rétrospective. Olivier quant à lui était discret, cheville ouvrière de sa confédération au sein de laquelle il a assuré l'intégralité de sa carrière, il a été pendant 38 ans, l'appui, l'aide, le soutien et le conseil de ses adhérents. Toujours partant, sa bonne humeur et son professionnalisme venaient à bout de toutes les situations et nous permettait à tous d'avancer. Tous deux nous manqueront. Ainsi va la vie. Je ne pouvais pas écrire ces lignes sans avoir une pensée pour eux et pour leur famille.

Décembre reste le mois le plus exigeant de l'année. Les fêtes de fin d'année approchent, et avec elles, la période d'activité la plus intense pour nos entreprises. Comme chaque année, c'est une véritable remise en question pour nous et nos salariés. Réussir coûte que coûte cette période exigeante dans des conditions toujours plus difficiles. Le coût de nos produits d'un côté, l'inflation de l'autre sans oublier les coûts de transport au milieu.... Concernant l'inflation, notamment l'explosion anticipée des coûts de l'énergie, nous avançons en lien avec les confédérations de l'alimentaire et nos interprofessions CPME et CGAD. Je tenais à remercier particulièrement notre métier frère, la boucherie, et son président Jean-François GUIHARD pour leur dynamisme et leurs actions déterminantes pour nos branches.

Il nous restera un tout dernier numéro de ce journal avant de finir l'année. Il n'est donc pas encore question de vous souhaiter une bonne fin d'année mais plutôt un bon courage et de bonnes ventes dans les jours à venir. Nous sommes les représentants d'un métier séculaire qui, au cours de son histoire, a rencontré de nombreuses crises, comme nos anciens, nous surmonterons celles-ci également.

Nous sommes à vos côtés. N'hésitez pas à nous contacter.

Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

Silvère MOREAU
Président de l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France

Au revoir Olivier,

L'ensemble du personnel de l'OPEF, très touchés par la disparition brutale de leur confrère et ami, gardera comme souvenir d'Olivier FISCHER, son éternel sourire et son immense générosité, sans oublier son grand professionnalisme. Nous avons une pensée émue pour sa femme Virginie FISCHER, et ses deux enfants Mélanie et Nicolas, qui peuvent compter sur notre soutien.



Sommaire

- P. 4** Vente directe et concurrence des pêcheurs :
7 Les règles qu'ils doivent respecter
- P. 8** Disparition de Pierre JESSEL, l'hommage de la
9 Poissonnerie française à un grand Monsieur
- P. 10** Hausse des loyers commerciaux plafonnée
à 3,5 % pour les TPE et PME jusqu'au
31 mars 2023
- P. 11** 12 décembre 2022, dernier délai pour vous
inscrire au compte AT/MP dématérialisé
- P. 12** Les Français et les commerces alimentaires de
proximité, un attachement sans failles
- P. 13** Hausse du prix de l'énergie, front commun
des branches professionnelles de l'alimenta-
tion de détail
- P. 15** Une nouvelle aide unique à l'apprentissage
dès le 1^{er} janvier 2023
- P. 17** OPEF - Appgis, une action conjointe au service
de la santé des salariés de la profession
- P. 18** Un licenciement s'annonce à l'écrit
et non à l'oral !
- P. 19** MAPA - Une réponse à vos
questions juridiques
- P. 20** Poissonnier Corail : parce que nous devons
21 rester au service de nos adhérents !
- P. 22** France Filière Pêche aux côtés
23 de la filière et des Poissonniers
- P. 24** Annonces
25
- P. 26** Adhésions
- P. 27** Informations pratiques

Merci à nos Partenaires grâce à qui nous imprimons ce journal :



Édité par : La Boutique du Poissonnier
146 avenue des États-Unis 31200
TOULOUSE
09 81 44 44 43



Directeur de la publication et de la rédaction
Silvère MOREAU

Rédacteur
Pierre-Luc DAUBIGNY & Florence EMERY

Publicité
Jean-Marc RAMET

Crédit photos
Pavillon France, SCAPP, Poissonnier Corail,
Shutterstock, © Diph Photography

Conception, réalisation et gestion Impression
Génération imprimeur

Retrouvez votre magazine sur :
www.poissonniers.com
Suivez toutes les actions
de l'OPEF : sur Facebook
LinkedIn



Nos Partenaires :



Vous êtes nombreux à nous faire remonter près de vos points de vente une concurrence de plus en plus criante, particulièrement au moment des fêtes, par des pêcheurs (considérés comme des producteurs) pratiquant la vente directe. **L'OPEF vous informe de la législation et des règles qu'ils doivent respecter.** Nous sommes conscients des difficultés locales causées par cette concurrence et pour cela nous proposons un certain nombre de réponses permettant de fixer le cadre.

1^{er} cas : le pêcheur reste uniquement pêcheur et vend via son activité de pêche :

Légalement, les pêcheurs sont considérés comme des producteurs. Ils ont, à ce titre le droit de vendre le produit de leur pêche mais des règles particulières s'appliquent à eux.

Contrairement à une idée largement diffusée, les pêcheurs peuvent vendre tout ou partie des produits de leur pêche sans limitation ni de quantité ni de distance.

Attention cependant, le pêcheur ne peut vendre dans ce cadre **que les**

produits de sa pêche qui n'ont pas subi de transformations autre qu'une opération considérée comme connexe et extrêmement sommaire (abattage, saignée,

étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement **effectués à bord des navires de pêche**).

Autrement dit, le pêcheur ne peut vendre que les produits de sa pêche ayant subi des transformations minimales et à but de conservation précisément définie. Une fois

Vente par les pêcheurs



Source – Région des Hauts de France – (<https://www.hautsdefrance.fr/soutenez-pecheurs-consommez-local/>)

à terre, il ne peut absolument pas transformer ses produits qu'il doit vendre bruts et il lui est donc interdit par exemple de fileter, de portionner, d'écailler, de désarêter, de trancher, etc.

Toute transformation des produits est proscrite.

Dans ces limites, le pêcheur peut donc vendre ses produits, sans limitation de quantité, sans être tenu de créer une structure de nature commerciale ad hoc.

Il en serait différemment si le pêcheur commercialisait également des produits de la mer qui ne sont pas issus de sa pêche et / ou qui auraient subi des transformations excédant ces opérations dites connexes au sens du droit communautaire

(filetage, tranchage, pelage, mise en blanc de seiche, récupération des joues de lotte, etc.), situations qui seront développées dans les cas 2 et cas 3.

L'activité de poissonnier écailler (la possibilité de transformer les produits), une activité protégée par la loi

La profession artisanale de poissonnier, est réglementée, au même titre que d'autres métiers par la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat.

Celle-ci prévoit :

- Quels que soient le statut juridique et les caractéristiques de l'entreprise, [l'activité de Poissonnerie] ne peut être exercée que par une personne qualifiée.

Cela signifie qu'au niveau du commerce de détail seule l'entreprise artisanale de poissonnerie dispose du droit de transformer les produits de la pêche et de l'aquaculture pour les commercialiser.



ATTENTION

L'activité de **vente simple de poissons et produits de la mer sans transformation**, n'est quant à elle pas soumise à la loi de 1996 et à l'obligation de qualification. Dans ce cas, le revendeur de poissons n'est pas artisan, il peut vendre mais est soumis à l'obligation absolue de ne pas transformer. Il achète par exemple des filets auprès d'un mareyeur peut les vendre au détail mais ne peut pas les re-portionner.

Votre organisation vérifie et contrôle le respect de cette obligation et plusieurs plaintes au pénal sont d'ores et déjà déposées.

La qualification artisanale du poissonnier écailler

La profession de poissonnier répond aux exigences de l'article 16-I de la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat suivant lequel « la préparation ou la fabrication de produits frais de (...) poissonnerie » ne peut être assurée que par « une personne qualifiée professionnellement ou sous le contrôle effectif et permanent de celle-ci ».

La nature et le niveau des qualifications sont déterminés par le décret n°98-246 du 2 avril 1998 relatif à la qualification professionnelle exigée pour l'exercice des activités prévues à l'article 16 de la loi susvisée du 5 juillet 1996.

Ainsi, les personnes qui préparent des produits frais de poissonnerie doivent être **titulaires d'un certificat d'aptitude professionnelle, d'un brevet d'études professionnelles ou d'un diplôme ou titre de niveau égal ou supérieur homologué ; ces diplômes ou titres doivent attester d'une qualification dans le métier ou dans la partie d'activité en cause.**

À défaut de diplômes ou de titres, **ces personnes doivent justifier d'une expérience professionnelle de trois années acquises en qualité de dirigeant d'entreprise, de travailleur indépendant ou de salarié dans l'exercice du métier ou de la partie d'activité en cause.**

Focus sur la loi de 1996 :

- Qualifications : article 16
- Immatriculation au répertoire des métiers : article 19
- Sanctions : article 24

2^{ème} cas : Le pêcheur commercialise des produits supplémentaires à ceux de sa pêche :

Si le pêcheur a adjoint à son activité de pêche une seconde activité de vente au détail alors il exerce également une activité de **commerçant** et peut acheter pour revendre **sans transformer**.

Il doit dans ce cas, adjoindre à son activité de pêche une seconde activité de commerçant sur un SIRET différent. Il doit être inscrit au Registre du Commerce et des Sociétés (RCS).

Par exemple, la vente de crevettes d'import entre typiquement dans cette catégorie et vous êtes nombreux à nous le signaler. Leur vente ne nécessite aucune transformation et elles peuvent, dans ce cadre, relever d'une simple activité de commerçant.



Source – France Filière Pêche

Le professionnel doit en revanche respecter toutes les règles relatives à la vente de produits aquatiques notamment en matière d'hygiène (conservation entre 0-2°) et respecter l'affichage spécifique obligatoire pour les produits de la mer, de la pêche et de l'aquaculture : méthode de pêche, origine, etc.

Il ne doit pas entretenir une ambiguïté sur les produits de sa pêche et ce qui relève de l'import, pratique qui pourrait être assimilées à de la tromperie.

En outre, il doit être à jour de ses formations hygiènes et l'ensemble des règles d'hygiènes s'appliquent à lui tant pour le transport que sur ses étals ou lors de sa remballe.

Obligations de formation en matière d'hygiène alimentaire pour les pêcheurs

Le pêcheur qui ne se borne pas à vendre le produit de sa pêche « en l'état » est soumis à l'obligation de formation prévue au chapitre XII de l'Annexe II du Règlement 852/2004 suivant lequel :

« Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

- 1) à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle,**
- 2) à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure [fondée sur les principes HACCP], ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP,**
- 3) au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation ».**

L'obligation pour le commerçant d'être inscrit au registre du commerce et des sociétés (RCS)

Le pêcheur « commerçant » est assujéti à l'obligation d'inscription au RCS a l'obligation d'y procéder dans les 15 jours à compter du commencement de son activité.

Faute pour le commerçant personne physique de requérir son immatriculation dans le délai prescrit, le juge commis soit d'office, soit à la requête du procureur de la République ou de toute personne justifiant y avoir intérêt, rend une ordonnance lui enjoignant, le cas échéant sous astreinte financière, de demander son immatriculation.

En outre, le commerçant non inscrit au RCS ne peut se prévaloir, jusqu'à immatriculation, de la qualité de commerçant tant à l'égard des tiers que des administrations publiques et en tout état de cause ne peut invoquer son défaut d'inscription au registre pour se soustraire aux responsabilités et aux obligations inhérentes à cette qualité.

Enfn, le fait de donner, de mauvaise foi, des indications inexactes ou incomplètes en vue d'une immatriculation, d'une radiation ou d'une mention complémentaire ou rectificative au registre du commerce et des sociétés est puni d'une amende de 4 500 euros et d'un emprisonnement de six mois.

3^{ème} cas : Le pêcheur / producteur devient artisan

C'est une possibilité. Le pêcheur peut décider d'adjoindre à son activité de pêche une activité artisanale.

Il doit dans ce cas vérifier l'ensemble des obligations incombant à l'artisan poissonnier écailler et il est soumis aux mêmes règles : il doit pour lui ou pour au moins



Source - France Filière Pêche

un salarié en charge effective du point de vente disposer de la qualification artisanale, il doit être inscrit sur une structure distincte à la Chambre des Métiers, il doit respecter la convention collective de la poissonnerie et l'obligation de formation hygiène. Il est artisan de plein droit mais doit en respecter l'intégralité des obligations.

Quelles sont les sanctions en cas de non-respect des obligations de la qualification artisanale :

La personne qui ne respecte pas les exigences posées par la loi du 5 juillet 1996 s'expose aux sanctions pénales que prévoit l'article 24 de la loi :

« I.- Est puni d'une amende de 7 500 euros :

1° Le fait d'exercer à titre indépendant ou de faire exercer par l'un de ses collaborateurs une des activités visées à l'article 16 sans disposer de la qualification professionnelle exigée par cet article ou sans assurer le contrôle effectif et permanent de l'activité par une personne en disposant ;

2° Le fait d'exercer une activité mentionnée à l'article 19 sans être immatriculé au répertoire des métiers ou au registre des entreprises tenu par les chambres de métiers d'Alsace et de la Moselle ;

3° Le fait de faire usage du mot : « artisan » ou de l'un de ses dérivés pour l'appellation, l'enseigne, la promotion ou la publicité de l'entreprise, du produit ou de la prestation de service sans détenir la qualité d'artisan, de maître ou de maître artisan dans les conditions prévues par le I et le II de l'article 21.

II.- Les personnes physiques coupables de l'un des délits prévus au présent article encourent également les peines complémentaires suivantes :

1° La fermeture, pour une durée de cinq ans au plus, des établissements ou de l'un ou de plusieurs établissements de l'entreprise ayant servi à commettre les faits incriminés ;

2° L'affichage ou la diffusion de la décision prononcée, dans les conditions prévues par l'article 131-35 du code pénal.

III.- Les personnes morales peuvent être déclarées responsables pénalement, dans les conditions prévues à l'article 121-2 du code pénal, des infractions définies au présent article. Les peines encourues par les personnes morales sont :

1° L'amende, suivant les modalités prévues par l'article 131-38 du code pénal ;

2° La peine prévue au 4° de l'article 131-39 du code pénal pour une durée de cinq ans au plus et la peine prévue au 9° dudit article.

IV.- Outre les officiers et les agents de police judiciaire agissant dans les conditions prévues au code de procédure pénale, les agents de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont habilités à rechercher et constater, dans des conditions prévues au I de l'article L. 511-22 du code de la consommation, les infractions prévues par le présent article ».

Immatriculation au répertoire des métiers

Principe de l'obligation d'immatriculation :

Selon l'article 19 de la loi du 5 juillet 1996 :

« Doivent être immatriculées au répertoire des métiers (...) les personnes physiques et les personnes morales qui emploient moins de onze salariés et qui exercent à titre principal ou secondaire une activité professionnelle indépendante de production, de transformation, de réparation ou de prestation de services figurant sur une liste établie par décret en Conseil d'Etat, après consultation de CMA France, de CCI France et des organisations professionnelles représentatives ».

L'article 7 du décret n°98-247 du 2 avril 1998 relatif à la qualification artisanale et au répertoire des métiers, pris en application de l'article 19 précité, dispose :

« Sont soumises à l'obligation d'immatriculation au répertoire des métiers, en application de l'article 19-I de la loi du 5 juillet 1996 susvisée, les personnes physiques ou morales qui exercent dans les conditions prévues à cet article les activités dont la liste figure en annexe du présent décret ».

Le « Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé ou sur éventaires et marchés dont préparations à partir de ces produits (inclus dans 47.23) » figure sur cette liste.

Sanctions en cas de non-respect :

À défaut de remplir ces conditions légales d'exercice de la profession de poissonnier, le producteur qui vend ses produits de la pêche au-delà de ce qui est considéré comme le prolongement direct de son activité, s'expose aux sanctions prévues par l'article 24 de la loi du 5 juillet 1996 suivant lesquelles :

« I. Est puni d'une amende de 7 500 euros :

1° Le fait d'exercer à titre indépendant ou de faire exercer par l'un de ses collaborateurs une des activités visées à l'article 16 sans disposer de la qualification professionnelle exigée par cet article ou sans assurer le contrôle effectif et permanent de l'activité par une personne en disposant ;

2° Le fait d'exercer une activité mentionnée à l'article 19 sans être immatriculé au répertoire des métiers ».

Votre organisation est extrêmement mobilisée sur ce sujet. Nous agissons pour faire respecter le cadre du droit. Il n'est pas question d'opposer les maillons d'une même filière mais d'exiger une concurrence loyale et le respect des règles légales.

Nous tenons à disposition des adhérents les notes juridiques complètes réalisées par l'OPEF afin d'en prendre connaissance et éventuellement agir localement.

POUR VISUALISER L'INTÉGRALITÉ DU MAG L'INFO DE LA POISSONNERIE FRANÇAISE : ADHÉREZ !



2023

ANNÉE
DE LA REPRÉSENTATIVITÉ

POUR QUE LE MÉTIER
CONTINUE D'ÊTRE
REPRÉSENTÉ,

J'ADHÈRE

Charles Geslain,
Artisan poissonnier à Caen

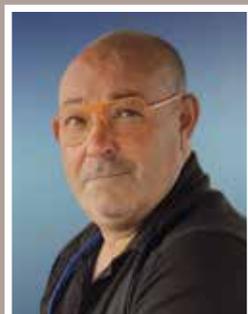
En décembre 2023, l'État, dont l'objectif est de réduire le nombre de branches professionnelles, examinera le nombre d'adhérents de l'OPEF pour déterminer si nous sommes assez nombreux pour être représentatifs de notre profession. **Le risque est clair : que notre métier ne soit plus défendu !**

La seule solution : **adhérer à l'OPEF !**

Le mot du Président Corail

Chers adhérents, chères adhérentes,
Déjà novembre et deux sons de cloche se font entendre : les clients se font rares en semaine dans les poissonneries (hors marchés) et il faut préparer Noël car ça va être la ruée cette année.

La crise nous touche tous, nous espérons que la clientèle, pour qui le pouvoir d'achat est très impacté, se fera plaisir pour les fêtes. Un confrère Poissonnier Corail pense que ce ne seront pas forcément les espèces les plus nobles prises d'assaut, mais celles un peu plus abordables comme le turbot,



les langoustines, les coquilles Saint-Jacques, les huîtres... Un Noël difficile en perspective, car il tombe en plein week-end, donc pas de repos pour nous tous. Mais un bon chiffre à la clé, croisons les doigts !

Les périodes de crise sont propices à une remise à plat de l'activité pour prendre un nouveau départ ou changer d'orientation dans son offre métier (devenir poissonnier-traiteur au lieu de vendeur de poissons).

Les nouvelles de votre coopérative !

I. POINT ACTUALITÉ

Toute une filière s'est réunie à l'occasion des Assises de la Pêche et des Produits de la Mer #APPM2022 qui se sont déroulées à La Rochelle. Une année encore, votre coopérative fût partenaire de cet événement. De multiples thématiques ont été abordées, des échanges nécessaires pour assurer l'évolution de tout un secteur d'activité.

Pour l'occasion, M. Hervé Berville, Secrétaire d'État chargé à la Mer, nous a fait l'honneur de sa présence. Il a pris la parole pour manifester son soutien aux acteurs de la profession et présenter ses plans à venir.

Le second et dernier jour des Assises a été marqué par l'intervention du Directeur de votre coopérative, M. RODRIGUES José, mais aussi de M. BENASSY Bernard, Directeur de SN Jeanne Mareyage autour d'une table ronde. Accompagnés de M. BOUILLAUD, directeur du syndicat mixte du Port de pêche de

Chef-de-Baie et coprésident de l'Association des directeurs de criée, et



À gauche, M. RODRIGUES José, le Directeur de la SCAPP Poissonnier Corail. À droite, M. BERVILLE Hervé, Secrétaire d'État à la Mer.



M. RODRIGUES José, Directeur de la SCAPP Poissonnier Corail, lors de son intervention sur le thème « Produits de la mer : coproduits, déchets, nouveaux matériaux, les enjeux de la transformation. »

M. CHAMBEAU, directeur général du CRC Charente-Maritime, ils ont pu dé-

battre et faire une mise au point sur les produits de la mer. Plus précisément concernant les enjeux de la transformation, à l'ère où le polystyrène est perçu comme **LA** bête noire, mais qui est pourtant « le matériau le plus fiable et adapté pour le transport du poisson », d'après le discours de M. RODRIGUES.

Autre rendez-vous annuel incontournable de cette fin d'année : les Assises des économies de la Mer. Nettement plus complexe, ces Assises vont traiter des sujets tels que les crises dont la filière peut faire face, les coûts à prévoir, les prochaines réglementations, etc. Des débats riches et fructueux s'annoncent !

II. LA SAISON EST LANCÉE !

De retour et en direct de notre filiale Société Nouvelle Jeanne Mareyage, la coquille et la noix de Saint-Jacques vont de nouveau se retrouver sur votre étal ou dans vos assiettes. La matière délicate

de nos adhérents !



P.21

et fondante en bouche de ses deux produits fait qu'elles sont appréciées de tous et depuis toujours.

C'est une bonne année qui s'annonce pour elles, les volumes sont bons. De quoi rassurer les amoureux des fruits de mer, pour qui c'est une saison incontournable !

Comme l'an passé et pour toute la saison, un tarif préférentiel et très attractif est proposé aux adhérents de la SCAPP.

**Elles sont belles
et elles sont en direct
de chez votre mareyeur favori...**



III. C'EST L'HEURE DE LA COMPET'

Le moment est venu pour se lancer de nouveaux défis ! Pour l'occasion, votre coopérative vous annonce que plusieurs concours auront lieu en 2023.

- Le 19 janvier 2023 au salon du SIRHA à Lyon
- Le 29 janvier 2023 au Salon Rest'Hotel à la Teste-de-Buch
- Le 5 février 2023 au Salon Rest'Hotel à Brest
- Le 26 février 2023 au Salon de l'Agriculture à Paris
- Le 12 mars 2023 au Salon Rest'Hotel à Tours
- Le 22 octobre 2023 au SERBOTEL à Nantes

Ces concours feront également office de qualifications. Les vainqueurs de tous les concours se confronteront pour la finale au salon du SIRHA 2025 – Concours du Golden Fish. Naturellement, les candidats ne pourront pas se présenter à deux concours.

NB : Les lieux des concours seront définis une fois que nous aurons reçu toutes les candidatures, à la majorité, en fonction des demandes. Par exemple, si nous avons 5 demandes pour le concours à la Teste-de-Buch et 2 pour celui de Brest, alors il se fera en Aquitaine.

La Boutique du Poissonnier

**Personnalisé ou pas,
optez pour le sac cabas
signé LA BOUTIQUE DU POISSONNIER**

à partir de **0,93€** le sac !

TARIFS ADHÉRENTS SCAPP/OPEF

1X 100 SACS	1,05€/sac* soit 105€ le lot
3X 100 SACS	0,99€/sac* soit 297€ le lot
5X 100 SACS	0,93€/sac* soit 466€ le lot

TARIFS NON ADHÉRENTS

1X 100 SACS	1,10€/sac* soit 110€ le lot
3X 100 SACS	1,05€/sac* soit 315€ le lot
5X 100 SACS	1,00€/sac* soit 500€ le lot

*prix HT livrés - offre valable jusqu'au 30 novembre 2022
Commandez par téléphone au **05 61 54 89 54**
ou sur **www.laboutiquedupoissonnier.com**

**A découvrir aussi dans
votre boutique...**

Plateaux réutilisables

Doudounes légères
et chaudes

Vestes professionnelles
en fil d'argent
personnalisables

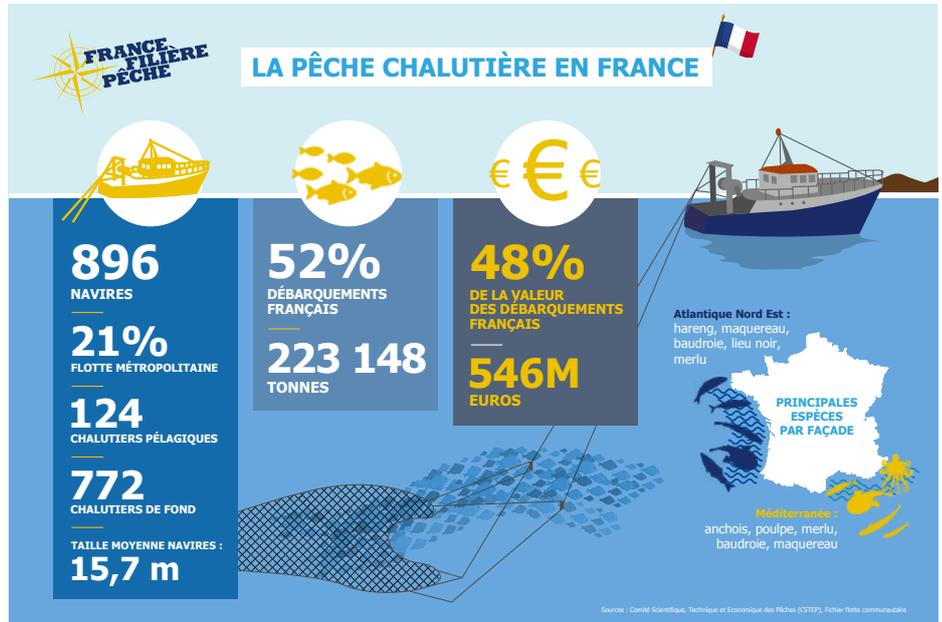
P.22 France Filière Pêche aux côtés de la filière

Des projets pour diminuer l'impact environnemental de la pêche

Depuis sa création en 2012, France Filière Pêche s'est engagée auprès des professionnels pour accompagner les démarches d'innovation et de progrès de la pêche française. Avec le projet Game of Trawls, scientifiques et pêcheurs font appel à l'Intelligence artificielle pour limiter les prises accessoires et les impacts sur les fonds marins.

L'Intelligence artificielle au service de la pêche au chalut. Porté par l'Ifremer, en partenariat avec le Comité départemental des pêches du Morbihan, le **projet Game of Trawls** (en référence à une célèbre série télévisée, et pour l'acronyme Giving Artificial, Monitoring Intelligence to Fishing Trawls), lancé au début de l'année 2019, s'appuie sur des technologies de pointe pour réduire au maximum l'impact environnemental de la pêche au chalut, avec un double objectif : limiter les prises accessoires de la pêche en pélagique et l'impact sur les fonds marins des chaluts de fonds.

Concernant le chalut pélagique, des outils d'imagerie et d'acoustique sous-marins placés sur le filet, et couplés à de puissants logiciels d'analyse, pourront permettre aux pêcheurs de voir en temps réel l'espèce et la taille des poissons capturés, et leur per-



mettre ainsi de les conserver ou non, grâce à une trappe d'échappement. Le marin pourra ainsi passer d'une sélectivité passive à une sélectivité active, en procédant à une grande partie du tri non plus sur le pont de son navire, mais directement dans les eaux de pêche.

Même système de capteurs intelligents pour le chalut de fond, mais autre dispositif. L'idée, cette fois, est d'identifier les espèces ciblées en amont, afin de ne placer le chalut en mode pêche - et donc en contact avec le

fond - que lorsque c'est nécessaire, et de le laisser en mode vol le reste du temps. L'objectif est de limiter autant que possible l'impact sur les fonds marins et éviter de prélever des espèces non ciblées par la pêche.

Après une première phase d'élaboration en laboratoire, les filets connectés sont désormais testés par les professionnels en conditions réelles, en pleine mer. Ces nouveaux chaluts intelligents et plus durables pourraient être disponibles à partir de 2025.



FRANCE FILIÈRE PÊCHE

Rassemble tous les maillons de la filière de pêche française (pêcheurs, mareyeurs, grossistes, distributeurs et Artisans Poissonniers), au sein d'une démarche de valorisation des engagements des professionnels en faveur d'une pêche nourricière durable.



Des recettes « pêche française » pour les fêtes !



Filets d'églefin au citron, râpé de chou-fleur à l'estragon et aux baies roses

A l'approche des fêtes de fin d'année, **Pavillon France**, la marque collective qui soutient la filière pêche, se mobilise à nouveau pour inciter les Français à opter pour un repas « 100% pêche française » à Noël ou pour le réveillon de la Saint-Sylvestre, autour de préparations simples, mais élégantes et festives.



Tourteaux farcis, poireaux, échalotes, sauce au vin blanc et persil



Fricassée de seiches, safran et poires rôties

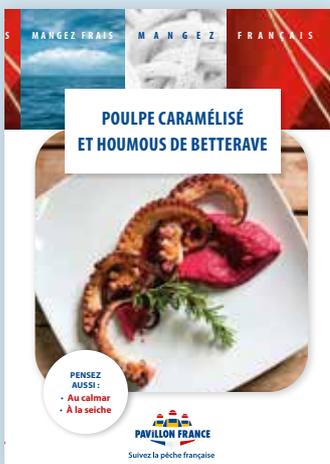
Cette année, quatre espèces sont mises à l'honneur : L'églefin, le tourteau, le mullet et la seiche.

Des recettes originales et savoureuses, à retrouver en vidéo « pas à pas » sur le site de Pavillon France (www.pavillonfrance.fr).



Mulet en croûte de sel, herbes et baies roses

Pour accompagner leur clientèle dans la découverte des espèces de la pêche française, la marque Pavillon France met à disposition de ses adhérents Artisans Poissonniers des fiches recettes, des pics pour leurs étals ainsi que des outils de mise en valeur pour la boutique. A commander gratuitement sur le site www.pavillonfrance-pro.fr



Créée par les acteurs de la filière pour promouvoir les produits de pêche française, la marque collective **PAVILLON FRANCE** représente un vecteur de communication puissant de nos engagements auprès des consommateurs. Mettre en avant la marque sur nos étals, c'est :



Soutenir les emplois de la filière, valoriser les métiers de milliers d'hommes et de femmes engagés au quotidien pour la qualité des produits



Encourager les pratiques vertueuses des professionnels pour une gestion responsable de la ressource



Soutenir la recherche scientifique pour préserver l'avenir des océans



Retrouvez toutes nos annonces sur le site www.poissonniers.com

VENTE DE FONDS DE COMMERCE DÉPART PRÉ-RETRAITE – MONTPELLIER (34)

Vends cause départ pré-retraite, fonds de commerce poissonnerie, écailler et traiteur.
Emplacement Num 1.

Descriptif :

o Poissonnerie 120m surface de vente + appartement de 3 pièces, 60 m2 avec entrée indépendante,

✓ **Loyer 1 565€/mois.**

o Entrepôt de 70 m2 à 100m du magasin,

✓ **Loyer 300€/mois.**

o Petit magasin à 25 m de distance, 60 m2,

✓ **Loyer 950€/ mois.**

Matériels :

- Cuisine équipée avec four, piano 4 feux CAPIC,
- 2 armoires réfrigérées, 1 négative et 1 positive,
- 1 centrifugeuse ROBOTCOUPE,
- 1 batteur ROBOTCOUPE,
- 1 hachoir ROBOTCOUPE,
- 1 camion Volkswagen Lt 46 avec caisse isotherme.

Prix de vente : 390 000 euros

Pour de plus amples renseignements (bilan, CA, etc.), à discrétion après premier contact téléphonique, vous pouvez me joindre au : 06 64 36 13 23

AUCUN démarchage commercial des agences, merci.



**Vente de fonds de commerce
Montpellier (34)**

VENTE FONDS DE COMMERCE CAUSE RETRAITE PLESTIN-LES-GRÈVES (22)

Cause retraite, à reprendre sur la commune de Plestin-Les-Grèves, fonds de commerce d'une très belle Poissonnerie Traiteur, renommée, ainsi que sa tournée de marchés et ses clients restaurateurs locaux.

L'entreprise possède 2 établissements :

- Un atelier de 160 m² situé dans la ZA de Locquirec permettant le stockage et la transformation des produits dans de bonnes conditions d'hygiène et de gestion des déchets sans nuisances pour le voisinage.

Cet atelier entièrement équipé comprend : 1 zone de transformation/filetage, 1 local cuisson avec un steamer inox gaz (cuiseur) de 150 litres, 2 grandes chambres froides, 1 local à déchets réfrigéré, 2 viviers de 1 500 L, 1 vivier de 1 200 L, 1 vivier de 1 100 L, 2 viviers de 300 L, une machine à glace Maja 1 T/j programmable.

- Un point de vente implanté au coeur du bourg de Plestin-Les-Grèves constitué d'un magasin de 60 m², un laboratoire de 30 m² ainsi que 30 m² de réserves. Le local est équipé du matériel suivant : un frima 6 niveaux, 1 Vario Cooking Center, 1 cellule de refroidissement avec moteur déporté et silencieux, 3 frigos, 1 chambre froide, 1 lave-ustensiles professionnel, une vitrine traiteur, un étal à poissons réfrigéré, une chambre froide, un vivier de 900 L, balances aux normes.
- Deux remorques Sofinox pour faire les marchés.

Possibilité de location d'un logement de fon-

ction à l'étage (120 m2) et espace de stockage au grenier
+ Mise à disposition d'un mobil-home de 32 m² (2 chambres) pour le logement des saisonniers.

Tout le matériel et les 4 véhicules (1 Vito, 2 Transporters et 1 Crafter) sont récents et entretenus.

Affaire saine bénéficiant d'une forte notoriété sur le plan local du fait de son ancienneté. Clientèle fidèle et régulière.

Chiffre d'affaires en progression constante, marge commerciale et rentabilité performantes. Plusieurs pistes sont à explorer pour le développement de l'activité (fumage, expédition, conserves).

Effectif : 6 CDI à 35h + 1 CDD à 35h + l'exploitant.

Prix de vente du fonds : 500 000 €

Loyer mensuel : 3 000 € H.T au global pour les 2 sites (Locquirec et Plestin-Les-Grèves) et éventuellement le logement de fonction.



**Vente fonds de commerce cause retraite
Plestin-Les-Grèves (22)**

À VENDRE BELLE POISSONNERIE À NOGENT-SUR-MARNE (94)

À vendre, belle poissonnerie dans le centre-ville de Nogent-sur-Marne.

Superficie : 90 m2

Avec terrasse sur rue pour bar à huîtres.

Bail : 3/6/9

Loyer : 3 600 € HC/HT

Equipements :

- chambre froide de 14m2 ;
- 1 machine à glace écailler MAJA RVH 800 ;
- 1 vivier 390 litres ;
- 2 balances suspendues tactiles MARQUES BM5 ;
- 1 balance comptoir tactile MARQUES BM5 ;
- système de brumisation ;
- labo équipé (lave-vaisselle, congélateur, table réfrigérée) ;
- espace préparation/découpe ;

- 1 étalage inox de 6,70m ;
- 1 étalage inox de 1,90m ;
- 1 îlot central ovale inox de 2,20m ;
- 1 étalage inox réfrigéré de 2,20m ;
- 1 vitrine libre-service de 1,60m ;
- 1 vitrine traiteur de 2,50m ;

Prix : 290 000 €
Contact : thib.debusne@live.fr



**BELLE POISSONNERIE
NOGENT-SUR-MARNE (94)**

À ne pas manquer

À VENDRE FONDS DE COMMERCE RÉGION SAINT-MALO AVEC UNE REMORQUE ET UN CAMION

À vendre fonds de commerce région Saint-Malo + une remorque + un camion.

Cela comprend plusieurs points de vente. Marchés couverts et extérieurs.

Marchés couverts : Roca bey, Paramé, saint Servan,

Marché plein air avec remorque : Matignon,

Dinan, Cancale

CA proche de 390.000 euros

Prix de vente : 158 000 euros
(la remorque et le camion sont inclus dans le prix)

Pour chaque marché il y a un abonnement à l'année.

Contact : 07 87 77 18 46



**À vendre fonds
de commerce
région Saint-Malo**
avec une remorque et un camion

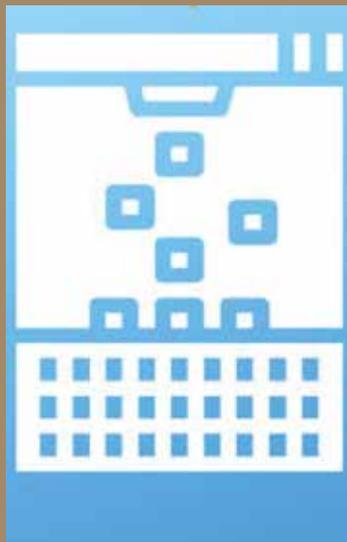
(rubrique Annonces), avec plus de photos et d'informations !

DIVERS

VENTE FABRIQUE DE GLACE (37)

Cause retraite, vente fabrique de glace type BREMA ICE MARKERS, 540kg / 24H.
À récupérer sur place (dpt 37).
Prix d'achat neuve : 7 000 €

Prix de vente : 2 850 €
Contact : 07 60 73 02 21



À VENDRE MEUBLE DE PRÉSENTATION HÛÎTRES OU COQUILLAGES INOX (87)

À vendre meuble de présentation huîtres ou coquillages inox.

Caractéristiques techniques :

- 2m x 0,60m,
- avec tablette haute inox sur la longueur du meuble de 0,40 m,
- réserve réfrigérée en partie basse + groupe frigorifique à distance.

Matériel en très bon état, à récupérer à Limoges.

Prix de vente : 4 500 € HT
Contact : 06 13 84 32 63



VENTE REMORQUE DELCROS TRÈS BON ÉTAT ! (35)

Vends remorque Delcros :
- Longueur : 10 mètres + 6 mètres de rallonges
- Bon état général

Prix de vente : 15 000 € HT
Contact : 06 07 09 96 12



OFFRES D'EMPLOI



Vous êtes un poissonnier expérimenté, passionné, commerçant et bon gestionnaire ?
Nous vous offrons une chance unique de vous mettre à votre compte dans des conditions optimum.

Notre SUPER U de Draveil (2850 m2 pour 16 M€ de CA TTC), après un premier test réussi de mise à disposition de son stand Boucherie Trad, souhaite mettre à disposition d'un entrepreneur son stand Poissonnerie.

LE PRINCIPE :

- Cadre contractuel :

Il s'agit d'un contrat de fourniture de produits de poissonnerie avec assistance à la vente. Cela signifie qu'en contrepartie de l'utilisation gratuite de notre laboratoire et de notre stand, vous nous fournissez des produits de Marée et mettez à notre disposition le personnel nécessaire pour les vendre. Vous récupérez ensuite le chiffre d'affaires généré déduction faite de notre marge de 10% sur CA TTC.

Nous signons le contrat pour une durée d'un an renouvelable par période de deux ans.

- Responsabilités de chacun :

NOUS	VOUS
Nous mettons à votre disposition gratuitement le stand équipé, le labo équipé, la machine à glace et un fumoir à basse température	Vous approvisionnez le stand en produits de la mer
Nous vous reversons chaque mois la totalité du chiffre d'affaires déduction faite de notre marge (10% du CA TTC)	Vous salariez et supervisez le personnel nécessaire à la gestion du Stand.
Nous vous avançons, chaque début de mois pendant 12 mois, une avance de Trésorerie le temps que vous constituez un fonds de roulement.	Vous suivez les promotions de l'enseigne
Nous encaissons vos clients sur nos caisses. Vous vous consacrez à 100% à vos clients.	Vous nous facturez chaque mois le chiffre d'affaires HT déduction faite de la marge conservée par le magasin (10% du CA TTC)
Nous prenons à notre charge les dépenses courantes d'eau et d'énergie	Vous prenez en charge les analyses bactériologiques imposées par notre plan de maîtrise sanitaire (gérées par notre prestataire)

- Organisation :

Stand ouvert à la clientèle du mardi au samedi de 8h30 à 20h30 et le dimanche de 9h à 13h.

- Date de lancement :

Dès que possible !

- Photo du stand mis à votre disposition :



Si vous êtes intéressé envoyez vite un mail sur superu.draveil.direction@systeme-u.fr
Nous vous recontacterons





L'OPEF A BESOIN DE VOS ADHÉSIONS ! Pour continuer nos combats et pour toujours gagner en représentativité Nous sommes des poissonniers, fédérés et fiers de notre métier !

DES SERVICES AU QUOTIDIEN

- Des conseils sur les questions sanitaires et hygiène;
- Service de petites annonces (vente matériel boutiques, recherche emploi/salariés);
- Recrutement apprentis via une mise en réseau avec les CFA et les écoles;
- Formations professionnelles pointues et de qualité via l'Association des Formations des Poissonniers de France et prise en charge administrative;
- L'accès au magazine de l'INFO, le magazine d'information des Artisans Poissonniers de France, Newsletter;
- Et bien sûr : une écoute de chaque artisan poissonnier !

L'OPEF remercie de leur confiance les nouveaux adhérents qui nous ont rejoints :

- Le Kermarrec, à LYON
- La Poissonnerie du Beffroi, à BOURTHES
- L'Armadas – Le Rescator, à CHAMPS-SUR-MARNE
- Vag'Mer, à BRUZ
- La Mer Denis – Le Coeur de l'Océan, à VIEILLEVIGNE
- La Maison Michel, à ANNONAY
- Le Palais de la Marée, à GUJAN-MESTRAS
- La Dernière Marée, à EAUBONNE
- Jet Marée, à CHAMPIGNY-SUR-MARNE
- La Poissonnerie Vrammont, à PLOUGASNOU
- La Poissonnerie Cap d'Hag, à HAGUENAU
- La Poissonnerie Lugdunum, à MONTAGNY
- La Poissonnerie Normande – La Marée du Siècle, à ROUVILLE
- La Poissonnerie Les Lucéens – Le Trident, à SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE
- La Poissonnerie de Pastorel, à SAINT-PRIEST
- Les Petits Bateaux, à ÉTAPLES
- Marée et Pêche, à PALAISEAU
- Au Bon Pêcheur, à PARIS
- Le pêcheur, à ÉTAPLES

Pour adhérer à l'OPEF*

Contactez- nous au 06 59 52 88 27
ou contact@poissonniers.com

Le montant de la cotisation est fixé à 180 € par an, soit 15 € par mois, déductible des charges

(* via l'UNPF ou le SPEF)



OPEF
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10

UNPF
Union nationale de la Poissonnerie Française
6, rue des frères Montgolfier | ZA La Tourelle 2
22 400 NOYAL
Tél. 09 81 44 44 43

SPEF
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10

SCAPP Poissonnier Corail
Société Coopérative Artisanale de Poissonniers
Professionnels | MIN - boîte 145
146 avenue des Etats-Unis | 31200 TOULOUSE
Tél: 05.61.54.66.23

REMALIM
98 boulevard Pereire
75017 PARIS
Tél. 06 45 12 53 10

Les référents de l'OPEF

contact@poissonniers.com



1 Référent Poissonniers des Hauts-de-France
M. Jean-Marc RAMET - 06 08 09 54 51

2 Référent Poissonniers de Normandie
M. Stéphane BRASSY - 06 22 47 47 09

3 Référent Poissonniers de Bretagne
OPAM-B - 02 97 37 23 13

4 Référent de Pays de la Loire
M. Jean-François MOREAU - 06 13 50 66 37

5 Référent de Nouvelle-Aquitaine nord
M. Silvère MOREAU - 06 33 42 56 30

6 Référent de Nouvelle-Aquitaine sud
M. Patrice LUCINE - 06 08 05 62 42

7 Référent de l'ouest Occitanie
M. Christophe LEVEAU - 06 08 33 64 80

8 Fédération des poissonniers de Languedoc-Roussillon
M. Lucien BARBA - 06 12 32 31 34

9 Référent Provence-Alpes-Côte d'Azur :
Mme Jacqueline MOLINI - 06 20 23 14 59

10 Référent des poissonniers de Corse
M. Philippe DALBIES - 06 84 54 20 98

11 Association Lyon Poissonnier Ecailler
M. Frédéric CHEVALLET - 06 60 61 25 99

12 Référent Bourgogne-Franche-Comté
M. Alain LAMOUR - 06 60 72 45 47

13 Fédération des poissonniers d'Ile-de-France
M. Xavier GEOFFROY - 01 42 23 00 70
M. Romain DO NASCIMENTO - 06 15 85 20 34

14 Référent Poissonniers du Grand Est
M. Arthur CHRISTIN - 06 83 96 50 84
M. Bruno REYDEL - 06 07 04 04 58

15 Référent du Centre-Val de Loire
M. Adrien BOUTON - 06 78 47 67 16

16 Syndicat des Distributeurs et Exportateurs de Poissons
M. Frédéric GORLOT : 06 92 69 28 25

Une newsletter, moderne, pratique diffusée une à deux fois par mois.



Infos à chaud, petites annonces, formation, liens avec nos partenaires, ...

Inscrivez-vous en nous adressant vos coordonnées à contact@poissonniers.com



Un nouveau groupe Facebook a même été créé : Les Poissonniers de l'OPEF : UNPF/SPEF/SCAPP ;

Post des infos à retenir, une fenêtre pour vos annonces gratuites, etc.

Un site : www.poissonniers.com*



- Nos missions - Nos services - L'Adhésion - Nos stages de formation OPEF-AFPF (hygiène à renouveler tous les 3 ans, ...) - Actualités à ne pas manquer - Les petites annonces.

* refonte en cours, pour un site plus moderne, mise en ligne prévue fin 2021

Vos référents APGIS :
Franck MALLET et
Kattia VARELA-HALLS :
Tél. 01 49 57 16 75



Vos référents MAPA :
protection juridique
(pour les adhérents)
Tél. 05 46 59 59 59



Vos référents formation FAFCEA :
Tiphaine LEBRETON
Tél. 09 81 44 44 43



ACQUADEA
Corsica

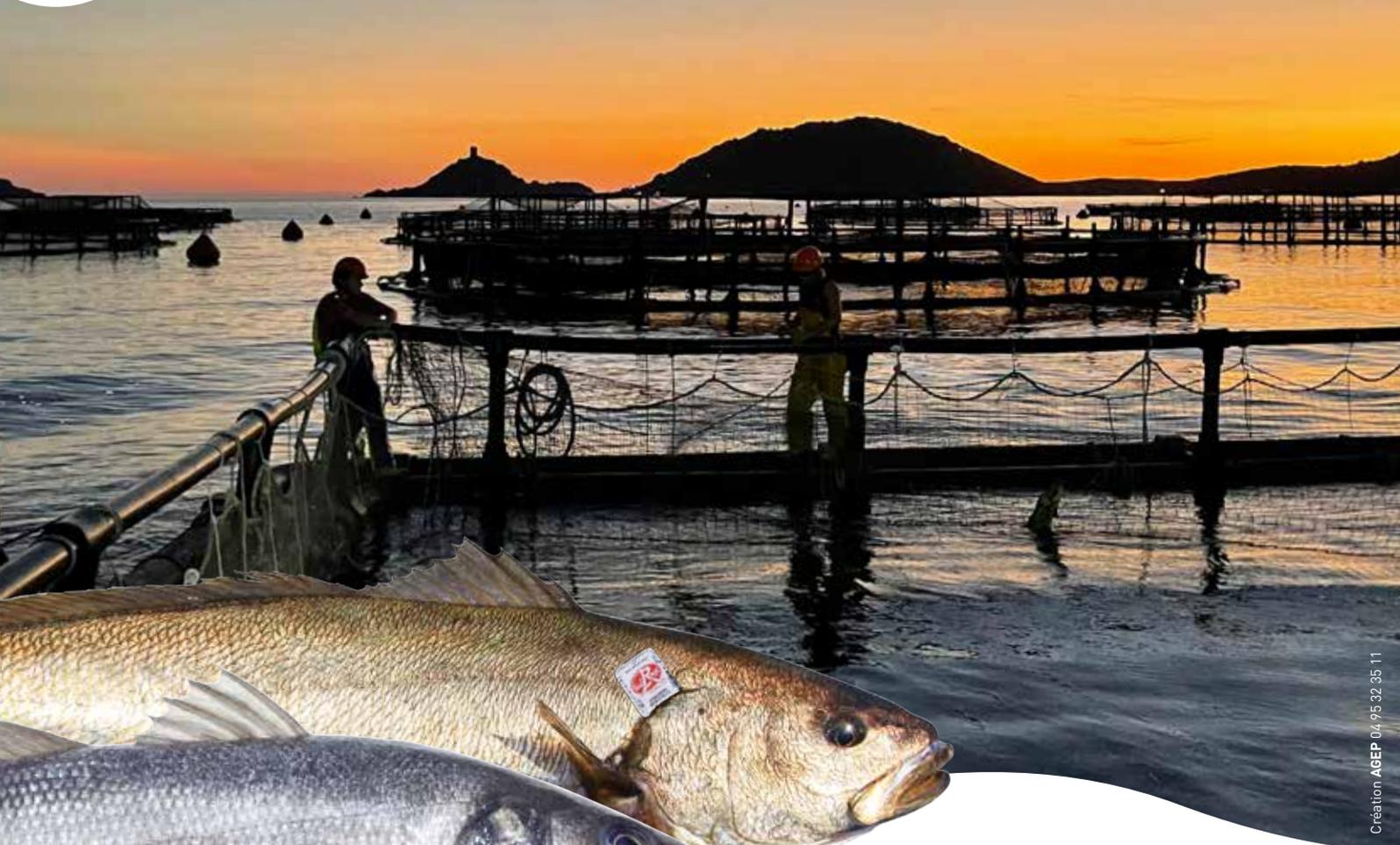


DEMARNE

Depuis 1929

Vous proposent le meilleur de la Corse

Naturel, Artisanal, Unique



Maigre



Homologation n° LA 03/11

Bar

Daurade Royale



Homologation n° LA 02/11

Création AGEF 04 95 32 35 11

Gloria Maris
GROUPE



ACQUADEA
Lieu-dit Michel Ange,
Baleone centre, 20167 AFA
www.gloriamarisgroupe.com

Produits disponibles :
Pavillon A4 Marée, RUNGIS
Ou en livraison dans votre poissonnerie

DEMARNE
Depuis 1929
contact@demarne.fr - 01.45.60.80.80
www.demarnefreres.com